

INSPIRATION

édition 2021

N°1



Idées Cocktail
Recettes détaillées

FORISSIER
MAISON DE
TRADITION



Originaux et savoureux

Des cocktails plaisir et gourmands

Artisan liquoriste et producteur de plantes aromatiques la MAISON FORISSIER ne manque pas d'idées pour dynamiser votre carte de cocktails. Les liqueurs, toutes issues de plantes cultivées en plein champ dans la campagne ligérienne, offrent une large gamme d'assemblages festifs.

La MAISON FORISSIER a dépoussiéré les codes des spiritueux avec ses liqueurs faiblement alcoolisées à 30% vol.

Aujourd'hui ces liqueurs se révèlent avec insolence et élégance dans des recettes originales et gourmandes.

Ce sont des experts en mixologie, Leslie & Jérôme de la société Mixtale, qui ont imaginé les cocktails que nous vous invitons à découvrir. Créateurs d'émotions, ils ont réalisé une dizaine de cocktails avec ces spiritueux artisanaux qui sortent des sentiers battus. Chaque cocktail présente un moment de partage dans la journée : rafraîchissant en terrasse, surprenant et créatif en apéritif, gourmand après un repas ou chic et élégant en soirée...

Laissez-vous guider au fil des recettes illustrées, le petit plus pour ne rien laisser au hasard : une fiche technique et des conseils de nos mixologues.

Découvrez aussi des idées inspirantes pour revisiter l'incontournable Gin Tonic avec le Gin maison «Le Lièvre Blanc» distillé avec passion par ces artisans liquoristes.

Enfin pour les amateurs de cocktails qui ne souhaitent pas consommer d'alcool, nous avons la solution : chauffer quelques minutes les liqueurs pour faire évaporer l'alcool.

Avec ou sans alcool vous allez déguster avec plaisir et gourmandise ce guide de cocktails accessible à tous.





L'OR VERT DE LA VERVEINE DU FOREZ

C'est un produit de haute qualité, fait main et cultivé en agriculture biologique.

La verveine du Forez présente des qualités organoleptiques exceptionnelles elle se place en outre de part le volume et la qualité de sa production (1,5 tonnes en 2020) parmi les premiers producteurs français de verveine bio.

La liqueur artisanale est réalisée selon une recette ancestrale avec même pour une partie vieillie en amphore.

Servies sur une cinquantaine de tables étoilées en France cette liqueur fait la fierté de son créateur Sébastien Forissier un homme passionné et respectueux de son terroir qui aujourd'hui se hisse au niveau national.



LIQUEUR DE VERVEINE CUVÉE TRADITION

Composition

Liqueur fine de verveine citronnelle

Non distillée

30% d'alcool

Faiblement sucrée

Comprendre

Notes citronnées

Accord possible avec les fruits acides, le chocolat, la crème ou les amertumes des épices.

Liqueur de partage et de convivialité.



Sweet & Soul

6cl de liqueur de Verveine Tradition

8 cl de Ginger beer

2cl de sirop de canne

½ citron vert

Glace pilée



Terrasse / Nuit festive



Express



Actuel

Tips :

Utiliser Ginger Beer Fever Tree

Préparer directement dans un verre long drink sans shaker

Décorer avec une tranche de gingembre frais et citron vert séché

SIROP DE CANNE :

2 volumes de sucre de canne
en poudre pour
1 volume d'eau



Fresh'n Fruity

6cl de liqueur de Verveine Tradition

5cl de pur jus de fruits rouges

2cl de sirop de canne

2cl de jus de citron vert

Glace pilée



Terrasse / Apéritif



Rapide



Healthy

Tips :

Servir dans un verre long drink
après avoir shaké les ingrédients

Décorer de fruits rouges frais



Verges d'hiver

6cl de liqueur de Verveine Tradition

5cl de jus de poire

2cl de sirop de gingembre

2cl de citron jaune

Glace



Apéritif / Restauration



Rapide



Innovant

Tips :

Servir dans
un verre shortdrink
après avoir shaké les ingrédients

Décorer avec une tranche de
poire fraîche ou séchée et citron
jaune séché



SIROP DE GINGEMBRE :

2 volumes de sucre blanc en
poudre pour 1
volume d'eau bouillante puis faire
infuser le gingembre frais râpé
selon le goût souhaité



Nuit d'été

6cl de liqueur de Verveine Tradition

Option : 2cl de Gin «Le Lièvre Blanc»

10 cl de tonic

½ citron vert

Glace pilée



Terrasse / Nuit festive



Express



Tendance

Tips :

Utiliser Schwepps Indian Tonic

Préparer directement dans un verre à pied type Spritz sans shaker

Décorer avec une tranche de citron frais ou séché





EF

LIQUEUR ARTISANALE

L'Amante

ELIXIR DE MENTHE

L'Amante est une liqueur artisanale de menthe fraîche cultivée, ramassée et émondée à la main dans le Jura. Fabricée manuelle de sédiments liés à sa composition. Agitez avant de servir.

Maison FORTISSIER
Propriétaire récoltant
Chemin des Lipères
42100 BOCOURT

30% vol



LIQUEUR DE MENTHE CUVÉE L'AMANTE



Composition

Elixir d'assemblage de quatre variétés de menthe

Non distillée

30% d'alcool

Comprendre

Extrait à froid

Arômes issus de plantes fraîches cultivées par nos soins

Naturellement mentholée



Forez' Jito

6cl d'Elixir de menthe

7cl de limonade

1,5cl de sirop de canne

3 cl de citron jaune

Citron jaune et citron vert et baies de genièvre

Glace



Terrasse



Express



Intemporel



Tips :

Utiliser une limonade bio artisanale

Préparer directement dans un long drink sans shaker

Décorer avec tête de menthe, rondelles de citron et baies de genièvre



SIROP DE CANNE :

2 volumes de sucre de canne
en poudre pour
1 volume d'eau



Le Romantique

6cl d'Elixir de menthe

5cl de purée de fraise

2cl de sirop de muscavado

2cl de citron jaune

½ Blanc d'oeuf

Glace



Apéritif / Restauration



Soigné



Gourmand

Tips :

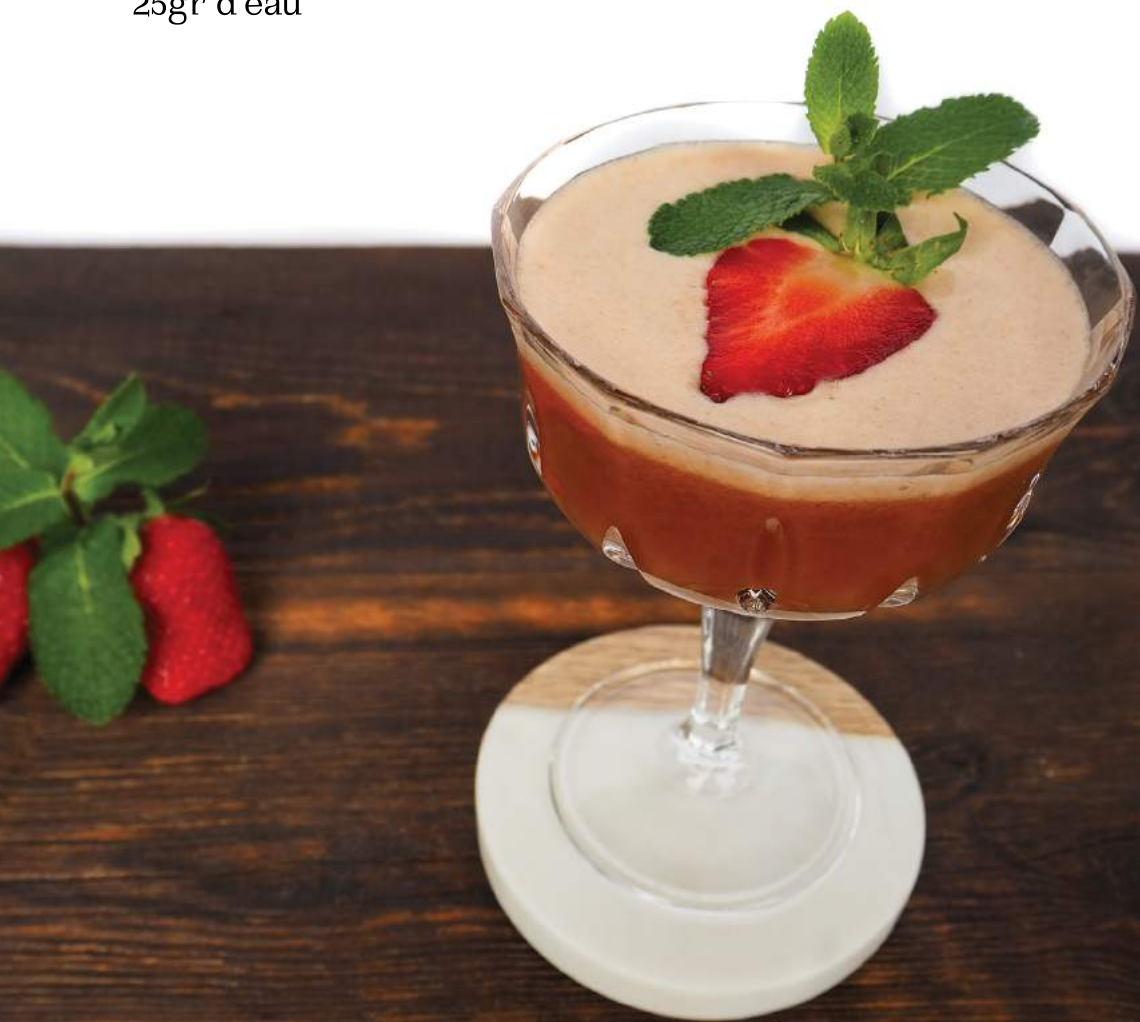
Servir dans une coupette après avoir shaké 2 fois : 1 première sans glaçon pour faire monter le blanc d'oeuf, une 2nde avec glaçons. Décorer avec une fine tranche de fraise et tête de menthe



SIROP DE MUSCAVADO :

65gr de muscavado

25gr d'eau



Menta cioccocafe

7cl d'Elixir de menthe

1 espresso fraîchement coulé

2 cl de sirop de chocolat

Copeaux de chocolat



Apéritif / Restauration



Soigné



Audacieux

Tips :

Servir dans une coupette après avoir shaké

Décorer avec copeaux chocolat noir et tête de menthe



SIROP DE CHOCOLAT :

15gr de cacao amer en poudre

15cl de sirop nature



SPÉCIALITÉ DU FOREZ



LIQUEUR ARTISANALE
VERVEINE RARE

Emeraude

Produit et élaboré en France - Verveine issue de l'agriculture biologique - AOC Forez - N° de référence FR-BIO-15.

SPRITUEUX BOTANIC

CUVÉE ÉMERAUDE



Composition

Liqueur fine de verveine sauvage

Non distillée

35% d'alcool

Spritueux de type sec et puissant

Comprendre

Notes végétales

Puissant et herbacées

Viverdé

6cl de liqueur de verveine Emeraude

6cl de purée de kiwi

2cl de sirop nature

2cl de citron jaune

½ Blanc d'oeuf

Glace



Terrasse / Apéritif



Rapide



Elégant

Tips :

Servir dans un short drink
après avoir shaké 2 fois :
1 première sans glaçon pour faire
monter le blanc d'oeuf,
une 2nde avec glaçons.

Décorer avec tranche de
kiwi frais ou séché

SIROP DE CANNE :

2 volumes de sucre de canne
en poudre pour
1 volume d'eau



Emeraude Garden

7,5cl de liqueur de verveine Emeraude

6cl de jus de concombre frais

3cl de sirop nature

2cl de citron jaune

½ Blanc d'oeuf et pincée de poivre



Terrasse / Apéritif



Soigné



Healthy

Tips :

Extraire le jus de concombre frais après l'avoir pelé.
Servir dans une coupette après avoir shaké 2 fois : 1 première sans glaçon pour faire monter le blanc d'oeuf, une 2nde avec glaçons.
Décorer avec concombre frais et un tour de moulin à poivre



* attention à utiliser le jus de concombre très frais dans les heures à venir, se périme très vite !

* Pour les amateurs de concombre, mixer avec la peau



EF

GIN ARTISANAL
le Bièvre Blanc



DISTILLÉ EN FRANCE PAR
MAISON FORISSIER
à COGNAC DES LÈVRES
43300 BONSON - LOIRE

50cl

42% vol.



GIN LE LIÈVRE BLANC



Composition

Gin Dry

Distillé par nos soins en France à la
vapeur

42% d'alcool

Comprendre

Alcool fin d'origine vinique

Bouquet puissant d'épices

Amertume aromatique

Discret et singulier



Libre Tonic'

4cl de Gin artisanal «Le Lièvre Blanc»

10cl de tonic nature ou aromatisé

Glaçons

Décor selon l'inspiration



Terrasse / soirée festive



Express



Intemporel

Tips :

Directement dans un verre à cocktail placer la glace puis arroser de gin et du tonic de votre choix.

Décorez selon votre inspiration avec Rondelle de citron mandarine, pamplemousse, rameau de romarin, baie de genièvre, baie de cranberry, etc...





FF

Crédit photos Maison FORISSIER - Tous droits réservés
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer
avec modération - Maison FORISSIER - 42160 BONSON
www.verveineduforez.fr - **Prix : 3,90 euros**



3 760281 050152